

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥11,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

菠菜風沙鮮魚

鮮魚のほうれん草入りガーリックチップ和え

Deep-fried fresh fish with spinach and garlic chips

紅焼元壺翅

ふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in rich soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

油泡蝦球

海老のあっさり炒め

Stir-fried lightly-salted shrimp

和牛崧扒白露筍

ホワイトアスパラガスの和牛挽き肉あんかけ

White asparagus topped with minced wagyu starchy sauce

枝豆干貝炒飯

枝豆と干し貝柱入りチャーハン

Fried rice with dried scallops and green soybeans

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥16,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

XO醬蒸活鮑

活き鮑のXO醬蒸し

Steamed live abalone in XO sauce

花菇魚唇燉排翅

干し椎茸と干し魚の唇入りふかひれの蒸しスープ

Steamed shark's fin with dried shiitake and fish's fluke fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

菠菜風沙和牛

和牛のほうれん草入りガーリックチップ和え

Deep-fried wagyu with spinach and garlic chips

蟹肉扒白露筍

ホワイトアスパラガスの蟹肉あんかけ

White asparagus topped with crab meat starchy sauce

蝦籽什菌燒伊麵

乾燥海老卵ときのこの煮込みイーフー麵

Steweb Hongkong noodle with dried shrimp roe and mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ル
瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥22,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

大葉泡双鮮

海鮮二種の大葉あっさり炒め

Stir-fried seafoods in japanese basil sauce

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin Shanghai style in a earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO煎活帶子

活きホタテの煎り焼き XO醬風味

Sauteed live scallops flavored with XO sauce

紅焼和牛舌

国産和牛タンの赤ワイン煮込み

Braised wagyu tongue in red wine sauce

腊腸枝豆炒飯

枝豆と中国ソーセージ入りチャーハン

Fried rice with chinese sausage and green soybeans

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ホウキョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥27,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

鮮奶炒帶子

活きホタテの卵白炒め

Stir-fried live scallops with eggwhite

紅焼蟹黄排翅

蟹の内子入りふかひれの広東風煮込み

Braised whole shark's fin with crab roe Cantonese style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

麒麟蒸鮮鮑魚

鮑と干し椎茸の重ね蒸し

Steamed abalone and dried shiitake

沙茶和牛腩

和牛ヒレ肉のバーベキューソース炒め

Stir-fried wagyu fillet in BBQ sauce

青椒醬蒸魚飯

鮮魚の香港式蒸しご飯 グリーンチリソース風味

Steamed rice with fresh fish flavored with garlic chili sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥35,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

菠菜風沙龍蝦

活き伊勢海老のほうれん草入りガーリックスパイス和え

Deep-fried live lobster with spinach and garlic chips

紅焼海虎翅

極上ふかひれの広東風煮込み

Braised superior shark's fin Cantonese Style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

山葵醤油炒和牛柳

和牛ヒレ肉の炒め 山葵ソース風味

Stir-fried wagyu fillet flavoured with wasabi sauce

奶油鮮鮑魚

鮑のクリームソース煮込み

Braised abalone in cream sauce

帶子什菇蒸飯

ホタテときのこの香港風蒸しご飯

Steamed rice with scallops and mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ホウジュ
宝珠コース

Cintamani course

お一人様 ¥38,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

XO粉絲龍蝦

活き伊勢海老と春雨のXO醬煮込み

Braised live lobster with glass noodles in XO sauce

高湯火腿燉海虎翅

極上ふかひれと金華ハムの澄ましスープ

Steamed superior shark's fin and chinese ham soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠣油原只吉品鮑

吉浜産 干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised Yoshihama dried abalone in oyster sauce

岩椒時蔬煎和牛柳

和牛ヒレ肉の煎り焼き、季節野菜添え

Sauteed wagyu fillet with seasonal vegetables

魚子蛋白炒飯

とび子と卵白のチャーハン

Fried rice with fresh fish and fish roe

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※ メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。